

# Lomo «Sueños Oscuros»

- Filet
- 4 Personen
- 30 Min. plus 1 Stunde  
Garen im Ofen

## Zutaten

1 Gaucho-Filet  
7 dl Rotwein  
2 Lorbeerblätter  
1 Zweig Thymian  
150 g dunkle Schokolade  
Honig, nach Wunsch  
2 dl Gemüsebouillon  
50 g Butter  
Peperoncini, nach Wunsch

1 Kg Kartoffeln (mehlige)  
50 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Kürbis, nach Wunsch

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

### Rindsfilet

Filet rundum scharf anbraten, ab in den 120 Grad (Niedergaren 80 Grad) heissen Ofen bis Kerntemperatur so um die 60 Grad hat (für sehr rosa eher 57 Grad, für fast kein rosa eher 63 Grad). Nicht würzen, das wird erst beim Servieren gemacht mit etwas Maldon-Sea-Salt.

### Schoggi-Sauce

Rotwein mit Lorbeerblättern und Thymian stark reduzieren (so auf 2–3 dl), dann bei kleinem Feuer dunkle Schokolade hinzufügen und zergehen lassen. Honig und Gemüsebouillon beifügen und wieder reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren erhitzen, vom Herd nehmen und Butter (oder Crème fraîche) einrühren – fertig.

**Tipp:** scharf machen? ... dann noch Peperoncini beigegeben

### Hördöpfeli

Schälen und in siedendem Wasser 5–10 Minuten «anweichen», dann herausnehmen, abtropfen und bei mittlerer Hitze mit ordentlich Butter und etwas Knobli schön langsam goldbraun braten, dann salzen und abschmecken. (durch das Anweichen werden sie schön zart und knusprig).

**TIPP:** BUTTERNUSSKÜRBIS in Würfel schneiden und während den letzten 5–10 Minuten zusammen mit den Hördöpfeli knusprig-fein anbraten (nicht länger sonst wird er zu weich).

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

